

**Положение о пищеблоке
Государственного бюджетного учреждения «Курганский реабилитационный центр
для детей и подростков с ограниченными возможностями»**

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение регулирует деятельность пищеблока Государственного бюджетного учреждения «Курганский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» (далее - Учреждение).

1.2 Основными задачами Учреждения является организация и обеспечение получателей социальных услуг рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности пищи и пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Участники организации деятельности пищеблока

2.1 Участниками организации деятельности пищеблока являются администрация (директор, заместитель директора по медицинской деятельности), кладовщик, старшая медицинская сестра, шеф-повар, повара, подсобные рабочие кухни Учреждения.

2.2 Единые требования для всех участников организации питания – знание и соблюдение технологии приготовления блюд, правил техники безопасности, санитарно - эпидемиологических норм.

2.3 График работы работников пищеблока ежемесячно утверждается директором.

2.4 Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой и средствами индивидуальной защиты в соответствии с нормами.

3. Организация деятельности пищеблока

3.1 В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть созданы следующие условия для организации питания получателей социальных услуг:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- помещения пищеблока должны быть обеспечены достаточной вентиляцией с проведением контроля концентрации вредных веществ;
- разработан и утвержден режим работы пищеблока, график выдачи блюд в соответствии с меню, порядок оформления заявок.

3.2. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором Учреждения.

3.3 На основании меню-требования выписываются продукты со склада. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество.

3.4. Контроль за качеством блюд, закладкой продуктов питания, соблюдением правил кулинарной обработки, соблюдением норм выхода блюд, за вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков

реализации продуктов возлагается на старшую медицинскую сестру и бракеражную комиссию.

3.5 Для снятия пробы на пищеблоке для членов бракеражной комиссии должны выделяться отдельные халаты.

3.6 Результаты проверок качества пищи, соблюдения технологии приготовления пищи ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

3.7 Функционирование пищеблока возможно при наличии:

3.7.1 Положения о пищеблоке;

3.7.2 примерного 14-дневного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

3.8 В компетенцию руководителя Учреждения по организации деятельности пищеблока входит:

- комплектование пищеблока квалифицированными кадрами;
- при поступлении на работу все работники пищеблока проходят вводный инструктаж по охране труда, с оформлением необходимых записей в журнале, знакомятся с Уставом Учреждения, Правилами внутреннего трудового распорядка, локальными актами;
- обеспечение медицинских профилактических осмотров работников пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение материально-технической базы пищеблока и своевременной организации ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ выполнения норм питания;

3.9. Ответственность за функционирование пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет директор Учреждения.